



LEHRIEDER  
*begeistert*

## NACHHALTIGKEIT BEI KONGRESSEN & EVENTS



LEHRIEDER  
naturliebe K Ü C H E



Unsere „**Naturliebe Küche**“ steht für nachhaltige Buffets und Menüs. Sie umfasst Bestandteile aus regionalen, biologischen, saisonalen und nachhaltigen Speisen (z.B. artgerechte Haltung). In einigen Produktbereichen haben wir bereits ausschließlich Bio Produkte im Einsatz, z.B. Kaffee, Tee & Milch.

Außerdem arbeiten wir in unserer „Naturliebe Küche“ mit SPRK.global zur **Reduzierung von Lebensmittelverschwendung** zusammen. Die Firma SPRK vermittelt Überschüsse aus der Lebensmittel-Lieferkette, die keinen Abnehmer mehr finden, z.B. Gemüse, das zu viel angebaut wurde oder Obst, das im Lebensmittelhandel übrig ist.

Weitestgehend Einsatz von **Mehrweg-Geschirr** (Porzellan, Glas, Mehrweg „to go“ Kaffeebecher-System) und nur wenn nicht anders möglich Einsatz von recyclebarem nachhaltigem Einweg-Geschirr & -Verpackungsmaterial

### Weniger Fleisch & Fisch

- Senkung des CO<sub>2</sub>-Ausstoßes
- Schonung des Regenwaldes & Trinkwassers
- Weniger Verbrauch von Soja & Getreide

### Kreative nachhaltige Menü & Buffet-Konzepte mit **bedarfsgerechtem Speisenangebot:**

- Fest vereinbarte Speisemengen
- Back to Basic mit dem „Tischbuffet“ Konzept
- Verringerung Foodwaste
- Schulung des Ausgabepersonals (z.B. Ausgabe kleinerer Mengen, gezieltes Nachlegen)
- Spenden von Überschüssen

**Klimaneutrale Konferenzen & Events:** Gerne erfassen wir die Treibhausgasemissionen Ihrer Veranstaltung und stellen Ihnen verschiedene Klimaschutzprojekte vor, die Sie unterstützen können, um die Emissionen dadurch entsprechend auszugleichen.

Für uns ist Nachhaltigkeit ein Dreiklang aus ökologischer, sozialer und ökonomischer Verantwortung

Was genau wir darunter verstehen, verrät unser Nachhaltigkeitsbericht:

